



NICARAGUA
FINCA
SAN AGUSTÍN

NICARAGUA. FINCA SAN AGUSTÍN

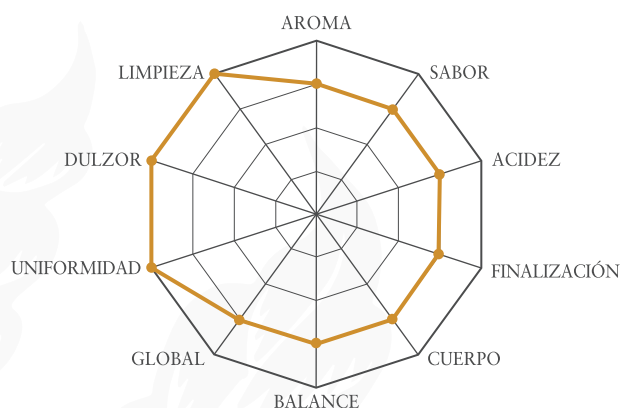
FEBRERO 2017 HASTA LA ACTUALIDAD

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA:

Aroma: Intenso. Chocolate con leche, floral, frutos tropicales, ciruela amarilla, vainilla, crema de cacao y avellana.

Sabor: Intenso. Muy achocolatado, cítrico, bayas rojas, grosella roja, pomelo, caramelo oscuro, citronella. Cuerpo denso, oleoso, bien estructurado.

AROMA	8
SABOR	8,25
ACIDEZ	8,25
FINALIZACIÓN	8,25
CUERPO	8
BALANCE	8,25
GLOBAL	8,25
UNIFORMIDAD	10
DULZOR	10
LIMPIEZA	10
TOTAL	87,75



TRAZABILIDAD CAFÉ DE FINCA

Nombre de la finca: San Agustín.

Departamento: Nueva Segovia.

Municipio: Dipilto.

Comunidad: La Laguna n°1.

Variedad: Caturra.

Año y mes de cosecha: Enero 2016

Floraciones: Mayo 2015

Condiciones de cosecha: Semitecnificada.

Tipo de procesamiento: Lavado.

Tipo de fermentación: Fermentación natural.

Tipo secado: Al sol (lonas de secado)

Tipo de suelo: Francoarcilloso.

Altitud media: 1450-1500 m.s.n.m.

Pluviosidad promedio: 1450-1650 ml al año.

Temperatura media: 24°C.

PREMIOS:

Taza de la Excelencia.

Entre los primeros lugares en los últimos años.

HISTORIA DE LA FINCA:

La Familia Paguaga lleva 20 años trabajando con café. Don Domingo Paguaga dejó la herencia de todos sus conocimientos y sus tierras a sus hijos, entre los cuales se encuentra Francisco Paguaga Florián quien a su vez tiene dos hijos: Alejandro Ramón y Eduardo José Paguaga. Desde hace 5 años está bajo la propiedad de Don Francisco Paguaga. Cuenta con 6,34 hectáreas en su totalidad, de las cuales 4,93 son productivas. Cada cosecha se producen 120 quintales oro. Además del café, producen otros cultivos como: guaba, aguacate, naranja, limón, plátanos, malangas, mangos y mandarinas. Finca San Agustín se encuentra ubicada en la Comunidad La Laguna n°1, Dipilto y posee una buena vista por la altura.

El beneficio siempre escoge los mejores cafés, el manejo que se le da desde el corte, la variedad y la altura.

Se selecciona la cereza madura y se fermenta de manera natural para un café lavado.

